

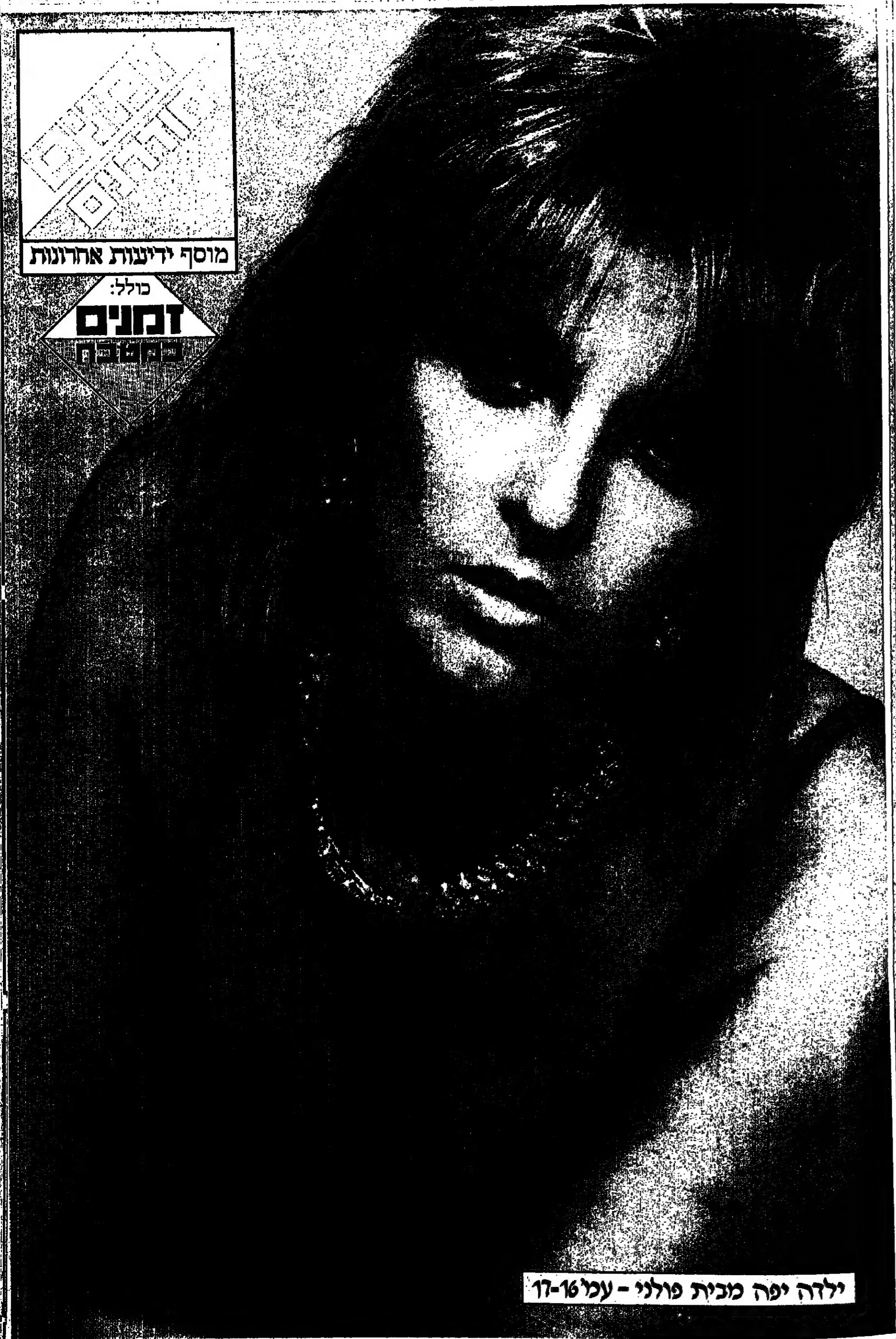


מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

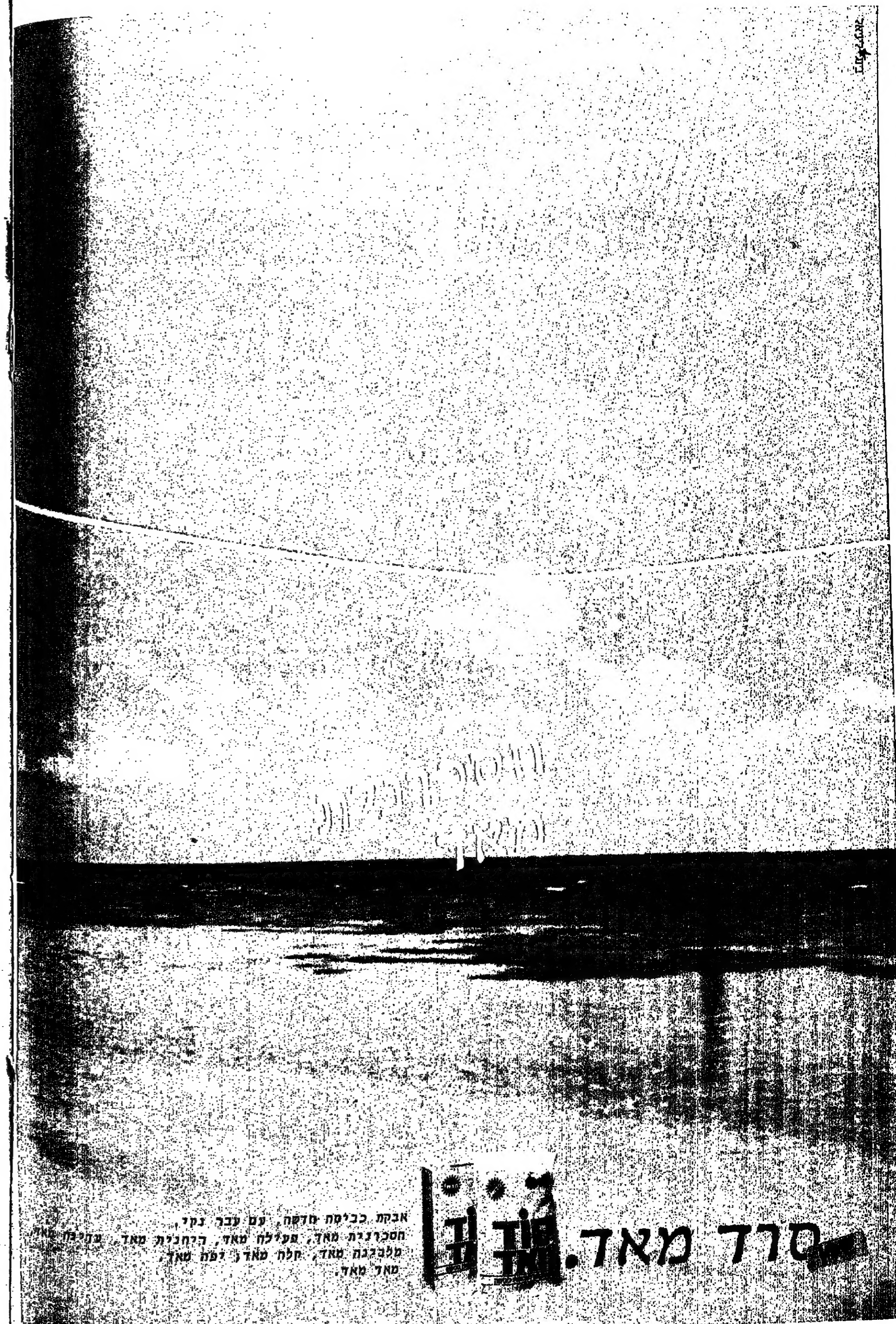
זמנים

עיתון



ילדה יפה מבית פולני - עמ' 16-17

מקור: מן האוסף



אבקת כביש חדש, עם עבר נקי,
חסכונית מאד, מעלה מאד, היחידה מאד, עתידית מאד,
מלבנה מאד, חלה מאד, יפה מאד,
מאד מאד.

סרד מאד.

עכרה שאינה אנגל, 36, נהגת דיוק במופעי שווארץ, קטנה ומוזננת - מקורה בסעות. יום אחד באה רוצה מן העבודה הכיתה ואמרה בקול רם: "בנאם לי מוטרדי סה. אני רוצה קטנה ורזה". השותף לחץ לקח אותה בריצות. אחרי חיפוש, מחקרישוק התורצציות, התייצב עם זוג מפתחות ועם מודל חרש ונשכח.

לקח לה כמה ימים להבין שהדבר הקטן והחמוד הזה, לא בני עליה. שהחילו הישנה, הענקית, הרפוקה, שהיתה מלאה כשנאמר עס, חסרה לה. מה עושים בדרדכלל, בשלב כזה, שחוקים, לא ארנה. היא מתייצבת מול הדבר ואומרת: "מצטערת, טעיתי". הכי גרוע לדעתה, לשחק את המישהק ולשמוע בבטן, דווקא את הדברים הקטנים של היום.

אין ואת'אומרת שהגבר לא מגיב כמצופה. ער שחיפשי וקניתי כזו", ואין ואת'אומרת שהם לא חיים היום עם הסודקי ועם הטענה. אבל מי אמר, שאם במיסגרת המקצוע שלך אתה נותן בדי ארנים כלים למניעת מיצוצים קטנים מדיי'הנישואין, לך בעצמך אין כאלה.

אם אין תוצאות חבל על העבודה

באחד הימים בא לארנה, פסיכולוגית העוסקת בייצור, הדרכה ונידול, לקח שאמר לה, פתרת את הבעיה של חיי' ללקוח הזה. היתה, כמו לבעלים רבים אחרים, בעיה כרונית עם מייחולות של אישיות. אישע לא הצליח לזכות אותם בזמן, והיא בכל שנה אמרה מחורש. אפילו פרט לא שלחת לי". ארנה הציעה לו פיתרון פשוט. הוא ניגש לחנות'פרחים, עשה הזמנה קבועה, שילם מראש, השאיר פתקים מצדפים, ואפילו בכל תג, והשתנה האשה כורים מרובים. דוגמה לבעיית קטנה של יסדיום, שיש לה פתרון טכני ורבה יותר פשוט משחשבים.

ארנה אנגל ילידת פתח'תקה, שנמננה, עניינת'בלת חיוני קור'בריאות, מנהלת זו כשנה, יחד עם שני שותפים, חברו לייצור ולהדרכה בשם "כיוון". קהל היעד שלהם, חברות ואירגונים בתחומי העשייה, הבנקאות, העשייה עתירת'ייע, מיפעלים וכיו"ב. כיוון" נחשבת לאחת החברות המצליחות בשוק, ואת תרומתה לשיפור איכות'החיים בעבודה, ניתן לבדוק בסקרים של תפקוד, ריווחיות וכעיקר רוחות העובדים. כמו שארנה אומרת: "תוצאות מצטיינות בשטח, שאם אין איתן קיימות



ארנה אנגל: לא לזוגות עם בעיות מתולוגיות. לא תחליף לטיפול פסיכולוגי

דגע, לא לשבור את הכלים

הכי גרוע זה לשחק את המישהק, ולשבור בבטן דווקא את הדברים הקטנים של היום • כך חושבת מייצעת ארנה אנגל, 36, פסיכולוגית העוסקת בייצור, הדרכה ונידול חברות גדולות • המטרה שלה לתת כלים למניעת מיצוצים • בימים אלה פתחה סדנה ייחודית במיסגרת מקום'העבודה, "התחדשות חיי'הנישואין"

מאת עמליה ארגמן'ברנע צילום: אסף פוקר

חבל על העכרה. 12 שנה היא עובדת כעצמאית בתחום זה ומעדיה על עצמה, במפונקת, שלקוחות מחפשים אותה ולא היא אותם. רק חשקה קצרה עברה כשכירה באחת החברות הגדולות, בעיקר כדי שיהיה לה עם מי להתיעץ ולהתלבט. מבר מאוד פרשה משם יחד עם טוני גרונר, פסיכולוג קליני, עולה'חדש מאמריקה, ומגניה גבירון, עובדת'סוציאלית, ושלושתם יחד הקימו תדור משלהם. "חברות כאלה, וכן אנשים פרטיים, מצויים כיום במדינת'ישראל למכירה, וגרמה לי", אומרת ארנה, "שכלום יש פרנסה. העיסוק בניהול בטימון, היא מסבירה על גיל אחת, שונה תכלית'מ מה שהיה בעבר. היום הכינו את המע במנטליות בין האיש העובד קשה לכין האיש העובד כנו. היום לא רוצים אנשים שעובדים ע' חנות, לא רוצים ויע. מה שחשוב זו התוצאה הכוחה כדי להשיג אותה, מוכנים להשקיע בדרך'ה ובייעוץ".

עיקר עיסוקיה של "כיוון" הם כפיתוח מיומנויות ניהול, במנהיגות נכונה, בניכוש צוותים, בשיפור שיווק ושירות, ואפילו בוכנה מוקדמת לפרישה. אבל לאחרונה נוסף לרשימת שירותי הייעוץ וההדרכה הפנים'סוסיים של "כיוון", קורס מעניין ושפות שירת'ה וקריא, "התחדשות חיי'הנישואין".

היכולת למכור קורס כזה בימים, במיסגרת העבודה, וחותף את ההבנה שהולכת ומתגבשת זה שנים אצל העומדים בראשי החברות, אירגונים ומפעלים גם בארצנו ותקטנטנות. אלה הבינו לאט לאט, מה שהובינו הרבה קודם לכן באמריקה למשל, כי אשורו של הפרט, הוא אחד הגורמים החשובים לצורך הניהול בעבודה. אם פעם שקרו על הקניית מיומנויות טכניות, היום מוכנים להשקיע משאבים ותקציבים לרווחה'האישית של העובד. אם פעם התמקדה תפקידה של מנהל'הדרכה במיפעל כלשהו, בשליחת העובדים לנופש כמלון, היום נעשים לעצץ בכוח'אדם, אבל לאלה שנשארו - המגמה היא לתת את הכי טוב, הכי חשוב, והכיב. את המרכיב עם האשה בבית, חלוקי'הריונות סביב הילדים, מכות'הכביסה וכו', את השיעמום וחוסר'סיופוק מביאים, בין אם רוצים ובין אם לא, גם למישרד ולמיפעל. לשחקיה בחיי'הנישואין יש קשר הדוק עם השחקיה במקום העבודה, שהיא מנת'חלק של העובד ממילא.

עם רצון טוב, אך משהו לא מסתדר

שלא תחיה סעות', אומרת ארנה, הקורס'סדנה הזה, אינו מיועד לזוגות עם בעיות מתולוגיות. הוא לא מהווה תחליף לייצור בחיי'הנישואין או לטיפול'פסיכולוגי. זו אינה ריגמיקה והוא אינו מתייב חשיפה אישית. הקורס הזה, שהמיפוש הראשון שלו נערך בסוף'שנות המלון, רווח מבהיט, נועד לזוגות שמגדירים את הנישואין שלהם כנישואין טובים, אבל יכולים להיות טובים הרבה יותר. כאלה שיש בהם עניין למחות רצון טוב, אבל משהו תמיד לא מסתדר. תמיד יוצא הפוך ממה שרוצים, כאלה שמרגישים כי במשך השנים, נעשו כמאמר הכריחה המפורסמת, המקור וחשיבותם, הדברים המשותפים והחיוניים בחייהם, ואיפה שהיה בידר איבדו את חזקת האמיתיות ואת החברה האמיתית.

בזמן טבעי, בכללים בקורס הזה זוגות באמצע שנות השלושים לחייהם. אחי' למחות 10-12 שנות נישואין. כאלה שברד'כלל כבר צברו רכוש'משותף, הולירו ילדים, ובחיייהם נוצרת ירידה בזהירות'הם, ובחזקת'מנהל'הם וגם הולירו. אחי' עשר שנות נישואין, איראה מנייהוג לא נשאר כפי שהיה כל אחד מתגבר, מתפתח לכיוון שלו, ואולי לא מתפתח, וגם זה מה שהיני'. אומרת ארנה, "אלה אנשים שנתגברו בתוך המערכת שלהם, ובמקום תיקשורת בונה ושהותה, משתלטים עליהם השיעמום, הצורך הממדי בוכיות, חוסר'הוצא. אצל זוגות רבים מתגבשת בשלב זה המסקנה שהם לא מה שחשפו'הי".

"הקורס הזה" הוא שבה ומסבירה, פונה אך ורק לאנשים שאומרים לעצמם, בואו נצטרף, ניקח אוויר, נחשוב מה אנחנו רוצים בחי'. אנשים כאלה יהיו מוכנים, אם כי לא בקלות, למחות לא בתחלה, לבנות תוכנית'עבודה משותפת, עם חרגילים ומשימות ושיעורי'כית. ככל שרמה האינטלקטואלית של האנשים גבוהה יותר, אומרת ארנה, יש הוראה בצורך להגיע למרבה כוח.

טוני גרונר, שכיר עם אשתו טובה, מעבירים במעל את הסרונות הללו שהביישו להן הולך וגובר, מפרט כמה מן התרגילים: "יש חרגילים אינטימיים, שנעשים עם בנייהוג בניידר, ללא נוכחות אנשים אחרים, ויש שנערכים יחד עם שכר'שמונה וזוגות נוספים, המייני הממוצע של משתתפי הסדנה. תרגילי האינטימי לזוגות, מתבסס על אחד מבנייהוג להעריך את האחר בארבע קטגוריות: כחבר, כבעל, כאבא, כמאהב. מתחת לכל מונקשה נרשם המער בין הרצון והמציא, וכמו שאומרת ארנה, "פתאום במיסגרת ובטבלאות, הכל הרבה יותר פשוט. התמונה מתבהרת".

הבעל יורע שמצפה לו מיקלחת

אחד מהתרגילים המשותפים לכולם עוסק ב"פיר פייט" (מלחמה זוגת). אנחנו משתדלים, אומר טוני, "לעבור עם האנשים על איך אפשר לנהל יכוחים קשים, ובכל'ה לא להרוס את כל היחסים". התתנגדות והכושה המאשינים בדרד'כלל את שלבי הסדנה הראשונים, מתפוננים כאשר הזוגות מתחילים לגלות את כל הדברים שקורים אצל כולם. שמום מסתבר שזה. לא רק אנתג' ושחשד'כר לא קורה רק אצלנו".

העובדה שהראיונים האלה מתרחשים בכל'הות במיסגרות מקום'העבודה ולא על ספת המסבאות הפרטי מתבטא היטב בחומר'הלימוד. הקשיים הנגזרים הדריה בגלל העבודה בבית, ובגלל הכית בעבודה, מהווים חלק חשוב ומרכזי בתוכנית'הלימודים.

זה מתחיל בדרד'כלל בטעות הקבועות של הגשים. מתי יוצא לי בכלל לראות אותך כשהולך נפצו או כשהדור'שמש מתפוצץ'מ משם זה עובר לקבוצת השיעורים של איזה סך אבא אתה שלא ראה בכלל את הילדים, הנגמר בסגור'הם הקבוע שובע שיוע על המיקלחת שמצפה לו בבית, יחזור עוד יותר מאוחר.

ב"כיוון" מאמינים כי אפשר להגיע, אחי' היכרות נכונה, למצב שבו אחו בעל יגאל את השעה הנפנה שיש לו, כדי לרוץ ולאכול ארוחת'צריים עם האשה וחלדים, ואחר'כך יחזור לעבודה. כלומר, אומרת ארנה, אם משתתפים את האשה בכל הקשור לחסוקר של הבעל, בצריים שלו, בלחצים, בזהירות'הם, אפשר להגיע למצב שבו היא תוכל את העובדה שאולי היא מפסידה מהומן שלו, אבל מרוויחה מאיכות הקשר אינר.

בקיץ הזה תקבלו את הרושם שכל הרגליים צומחות מן המותן • פאייטים לא טובים במים, לכן המציאו את הליוקרה המנצנצת כמו • מדונה הביאה לים את חזיות החישוקים המהונדרסות • חידושי בגדי'הים של חופי 1986

מאת נורית בתייער

בגדי'ים



א נסומיה אי'אמשר יהיה ללמוד הקיץ על ששת'הים. לפחות לאמיה צומחות הרגליים. חלק מצנורות'החוף יתנו לך את הרושם, שהרגליים צומחות אצלן מהמותן.

לעומת זאת, החזה דווקא ירמה לעצמו יותר מאשר בשנים עברו. קבר צח את של בגדיים לא תמער אותו, לשם שינוי, אלא תתאים את עצמה אליו, במיוען של חזיות החישוקים המ' הונדרסות. הכל בוכותה של מדונה, שהחזירה לחייה את כבורה האבדו. האנשים האלה, שגם על הרגליים, עובד האמת היא, שגם על הרגליים, עובד רים מעבדי בגדי'הים. המויה הבגלי אומרת לגבי פלג זה של הגוף היא, להחזיר את מיפתח הירד היותר צנע מצנע, זה המצויי במעין תצאית פר ריטאני קטנה, סטיל אסתר ויליאמס ושנות ה'50.

אלא שהשיפור הזה עוד לא כל'כך נקלט. או כל יצרן מצעב דגם אחד כזה, כדי להראות שהוא בעניינים, אבל את הדמיון הגדול הוא משקיע במייד תח הירד הגבוה, שכבר קנה לו אחיזה בקרב צנומות האגן. המפירה בין שני עטבים אלה - הוא המיפתח הטבעי, המצומק בשרש הירד. לא מעלי ולא מתחתיו. הקיץ אפשר למצוא גם דבר כזה בחנויות.

טוני גרונר, שכיר עם אשתו טובה, מעבירים במעל את הסרונות הללו שהביישו להן הולך וגובר, מפרט כמה מן התרגילים: "יש חרגילים אינטימיים, שנעשים עם בנייהוג בניידר, ללא נוכחות אנשים אחרים, ויש שנערכים יחד עם שכר'שמונה וזוגות נוספים, המייני הממוצע של משתתפי הסדנה. תרגילי האינטימי לזוגות, מתבסס על אחד מבנייהוג להעריך את האחר בארבע קטגוריות: כחבר, כבעל, כאבא, כמאהב. מתחת לכל מונקשה נרשם המער בין הרצון והמציא, וכמו שאומרת ארנה, "פתאום במיסגרת ובטבלאות, הכל הרבה יותר פשוט. התמונה מתבהרת".

ההליכו", הוא חידוש לזהם בתחום החמרים. הכוונה היא לייקרה מצנע, המסופה, וחובה או צבענית, שנר מונגנת, במסגרת, ואפילו בדיוקנאות



בגדיים שלם, בגיורת גפיה, עם חגורה (ליד), (צילום: מנחם עזר) מבט אחו על הגב, הדמס גרמיטי (צילום: בן) (צילום: בן) (צילום: בן)

קור הגמר

גם בין מחירי בגדי'הים בח'ל ל מחירי הרגמים הישראליים יש הבד כלונדון, מחירים של ביקיני ובגדי שלם מיובאים, של "מיקמאק" הצר תית וזה 20 ר'ל 37 דולר בותאמה. בין 32-60 שקל והחלם בין 43-שקל בקצות חמנאז גם ביקיני ב' שקל (של "פיר"). ודגם שלם ב' שקל (של אבריון).



בדיע'ר עמיד במים. חזק עם הדמס טקיל'כונם (עדרד ג'א "פילפיל"). (צילום: רן כליף)

מקור: מן האל



הקבקה 86

מזאת שלומית טנא

פניות של עירונים על המחדר נדחת במוקדם רבים על הסף. כי קשה להשיג מידע מהימון על פנים לא מוכרים. בעבר כבר היו ביניהם אחרים שהתגלו כחליילינש או כנשואים. התמודד בגברים מוליד קיבוצינקיות גם אל מי שרשישודוכין בחוז. גם טעמים וריסקריות גורמים לאנשים לחשוף מישודים עירונים, לפנות למוחבת

[illegible]

רוכבה, מותיקות קיבוץ המעטלי, לא חיכתה להציג רשמי של ורודתה למינוי הקומנדר בן להחליף באתר, בת השכונות. בתחילה, לא צוה, עשתה את זה בתגובה. גורמים תורכיות שיש לה בקצבים - רבים קישרו בין אנשים. - שרוכבה כלולים מנגנון הסדר שלה ותחנת בעל הקיבוץ. הסדר שיהיה מולי שיש לה קשר טוב עם הדיירים. הם מבררים איתי, כליל-לכ, שסוממים לי. אל. אומרת, אני מסתדרת. ואת אומרת, החירות לא אישית, מסכה לכך. אני רגועה.

אלו מיפגשים יפהיפים, אומרת
יונסה על ערביי קורדים ומיפגשי
נויים מהאזור, שמארגן. המדור ל-
דים" של חתנועות הקיבוציות. אבל

המצדדים: 4 גביעו יוגדנו; 2½ כוסות חלב; ¾ כוס יין
לבן יבש; כף מוצי' לימון; בצל קטן; 2 שיני שום; מלח.
לפלל וסוכר; מלפפון גדול; ונענו טורחיה.

שמים: כמקרה יולט וזחל. מוסיפים יין ומצי' לימון
וטורפים. קורפים את הבצל, ומגדלים על מגירת דקה.
ומעבים את שיני השום. מוסיפים לקערה. טורפים
היטב; ומתבלים במלח, מלפפן וסוכר.

שוטפים את המלמלון, פורסים ממנו מיספ פרוסות,
ועוברים לעיטור. מגררים את השאר, ומוסיפים
ולתערובת היוגורט, יחד עם מעט ונענע קצוצה.
מקדרים את המרק במקרד במשך שעה. מעבירים לכלי
הנשק נאה, ומועדים בפרוסות המלפפון ובעלי ונענע.

(6 מנות)

המצרכים: גוד; בצל; 100 גרם אפונה קפואה; 2 כמות
תירס משומר, מסונן; צרור שמיר; שן שום; ליטר
ויגורט; 2 כפות מיץ לימון; מלח ופלפל.

קולפים את הגזר, וחוטכים לקוביות קטנות. קולפים וקוצצים את הבלבול. מביאים לרתיחה 1% כוסות מים, עם מעט מלח. מוסיפים גזר, בצל, אפונה ותרד, ומבשלים 4 דקות. מסיירים מהאש, ומצננים את הירקות במים.

[illegible]

(4 מנות)



המזכרים: 2 גביעי יזמרת; 1/2 גביעי שמנת חמוצה; 2 מלפפונים חמוצים קטנים; בצל סטן; 500 גרם חסלק מבושל, קלול וחתוך לקוביות; מלח ופלפל לבן; קמח; קפיד של סוכר; כף מיץ תפוזים; כף ירד; 2 מלוח; 2 בריגס קשות קלופות; גבעולי שמיר לעיטור.

טורפים את היגורט עם כל כמות השמנת, פרט ל-2 כפות. קוצצים את חמלפתונים התמוצים ואת המבלע. מוסיפים את החבל ואת המלפפונים לתערובת היגורט, יחד עם השלק. מתבלים במלח, מלפל מוכר, ומוסיפים מיץ תפוזים ומיץ לימון. מקדרים במשך שעה.

ממלאים מאס גדול בקרוביות קרה, ומושהים במקרה. חותכים כל ביצה קשה ל8 פלחים. שומנים בצד 3 פלחים, וקוצצים את השאר. מורוקנים את המגם מקרוביות חקרה, וממלאים בבורשט המקורר. בוחשים פנימה את הביצים הקצוצות. מעטרים בשמנת חמוצת, מבלוי הביצים ובשמיר.

(4 מנות)

אפשר להכין את הריבה
מחצילים גדולים, מעוכים,
או מחצילים קטנים
שלמים.

המצרכים: 500 גרם חצילים ועיריס; 500 גרם סוכר חום; מיץ משני לימונים גדולים; 2 מקלות קינמון; קורט מלח; קורט ציפורן טחונה; כף סרדי; 2½ כוסות תה חריף.

שׁוּטִפִּים אֶת הַחֲצִילִים,
מִנְקִיבִים אוֹתָם בְּקִיסָם עַץ.
שָׁמַם אֶת הַחֲצִילִים בְּסִיר
חֹב וְרֹדֵד, וּמִכְסִּים בְּמִים.
מִרְתִּיחוּם וּשׁוּפְכִים אֶת
חֲמִים. מִכְסִּים בְּמִים וְנִקִּיָּם,
מִרְתִּיחוּם שֵׁנִית. שׁוּפְכִים
אֶת הַמִּים, וּמִצְוֹנִים אֶת
הַחֲצִילִים.

שמים בסיר סוכר, תה, מיץ
לימון מסונן. קינמון,
ציפורן ומלח, ומביאים
לרתיחה. מוסיפים את
החצילים, מומסים את
הלהבה, ומבשלים כשעה
רצוי מעל אובסט.
מסירים ברגד, וחושם
מסירים מהאש. מצננים
מעבירים לצנצנות וזוכית
גם סגירה מרטיט.

הממצאים: 3 חצילים גדולים; קמח; שמן;
5000 גרם בשר צמחי טחון; 2 כפות מימן; מלח
6 ש"י שום; 2 בצלים גדולים; 2
קופסאות קטנות של רסק עגבניות; ¼ כוס
קמח; 2 כפות רוטב סטייה; כף רוטב טחינה; 4
כ"כ ביצים; 2 כפות קמח תופח; כוס יוגורט או
שמנת (תמצאה או תחליפי).

שוכנים את החצילים, ומרסים אותם לאורכם, בלי לקלוק. בזקים מלה על חפורות, ומשהים כשעה, רצוי בשמש. שוכנים ומייבשים במגבות יידי. מומלצים שמן במכות גדולה, ממצים את פרוטות החצילים במעט קומח, ומטגנים עד שיהיו משני צידיה. מסיימים על מגבות יידי.

קוצצים את הבצל ואת השום, ומזהימים במחבת. מערבבים את הבשר הצמחי עם שתי כפות מים, מלח ופלפל, ומסיימים לחמבת מטיגים תוך בחישה 15 דקות. בקערה קטנה מערבבים את רסק העגבניות עם שארית המים, רוטב הסטייק ורוטב חסייה.

שומרים תבנית איפיון, מרפרים אותה
שייכות צאצאים, ומפזרים עליה את כמכות
תעוררת הבשר הצמחי. מזהירים החצי
וכמכות ולבם העגבניות, וחוררים על הגנת
שקביות. מטיימים בשיכבת הצאצאים, ואפים
חזות בזמן במשך 40 דקות.
מורבילים את הצלילים עם התבלינים, קמו
יגורו, וא שמת, ורעפים את התעורבות על
מסוקה, ומחזירים לתנור ל-10 דקות
ומסות.

• • • • •

למימים א' ב' ג' דה' ו' ז' ח' ט' י' יא' יב' יג' יד' טו' טז' יז' יח' יט' כ' כא' כב' כג' כד' כה' כו' כז' כח' כט' ל'

מסעות טיולים
בשיתוף עם

אמנים למסורת של שרות מצויין לקוראי ידיעות אחרונות", בחרנו השנה בטוילים קלאסיים, המאורגנים לחו"ל, של רימון טוילים".

יול בחו"ל, הוא עבורכם מאמץ כספי
האירגוני ניכר. להן, חשוב לצאת עם חברה
יוש לה הידע, הנסיון והקשרים
ממלאים בחו"ל, כדי לבחור בשבילכם;
סלול מרתק בתוספת שרותי בתי מלון
סעה. ברמה לא אחת ממנה

דיוש
החומר
של
34
כ-
1966

17-00000

ארצות הברית | ארצות הברית | ארה"ב

מחוף אל חוף	מחוף אל חוף	וקנדה
24 יום	30 יום	32 יום

ניו-יורק, מילדלפה, ושינגטון, נאפלי האימפריה, סיאטל, וקובר (כולל האקספרס) 186, האי וקטוריה, פארו, ניקסון, סאטל ליק טייט, יצחק פארק, אנלס, סאטל פרנסיסקו, "ידוך 17" מביליון, מנחות הרסט, סלובונו, לס אנלס, דיטנלנד, ניו-יורק. תאריכי יציאה: 27.5, 10.6, 22.7, 8.7, 24.6, 19.8, 16.9, 23.9, 28.8, 31.7, 3.7	ניו-יורק, מילדלפה, ושינגטון, נאפלי האימפריה, סיאטל, וקובר (כולל האקספרס) 186, האי וקטוריה, פארו, ניקסון, סאטל ליק טייט, יצחק פארק, אנלס, סאטל פרנסיסקו, "ידוך 17" מביליון, מנחות הרסט, סלובונו, לס אנלס, דיטנלנד, ניו-יורק. תאריכי יציאה: 27.5, 10.6, 22.7, 8.7, 24.6, 19.8, 16.9, 23.9, 28.8, 31.7, 3.7	ניו-יורק, מילדלפה, ושינגטון, נאפלי האימפריה, סיאטל, וקובר (כולל האקספרס) 186, האי וקטוריה, פארו, ניקסון, סאטל ליק טייט, יצחק פארק, אנלס, סאטל פרנסיסקו, "ידוך 17" מביליון, מנחות הרסט, סלובונו, לס אנלס, דיטנלנד, ניו-יורק. תאריכי יציאה: 27.5, 10.6, 22.7, 8.7, 24.6, 19.8, 16.9, 23.9, 28.8, 31.7, 3.7
---	---	---

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

טיול מעולם אחר לצעירים עד

גיל 45 ארה"ב וקנדה

23 יום

טורונטו, ממלי היגוארה, באמב, ושינאטון, סאלט

לייק סיטי, סיאטל, ונקובר. כולל אקספו '86. סמו

איטליה איטליה

מסע באירופה איטליה, אוסטריה, שווייץ, גרמניה,

הולנד, בלגיה, צרפת, אונגליה

20 יום

רומא, פריז, ונציה, לונדון, אינסברוק, מינכן,
מנקטורס, אמסטרדם, ברסל, פריז, לונדון.
טאריכי יציאה - 4.7, 18.7, 25.7, 1.8, 8.8, 22.8, 19.9,
10.10

חצילים חצילים

החציל הוא ירק מלא, המצוי בשוק בכל עונות השנה. עם השקעה של מעט תשומת לב, הוא מתקבל בטעם אחר בכל פעם: פעם מזה ראשונה, פעם מזה עיקרית, ולפעמים גם דומה.



סירוח חצילים עם כבד צמחי

המצרכים: 3 חצילים בינוניים; 3 ביצים קשות; היצה בלוגי מבושלת; 3 כפות חלב; כף אבקת מרק פרווה; שמן לטיגון; 2 בצלים גדולים; רצועות נבירה צהובה.

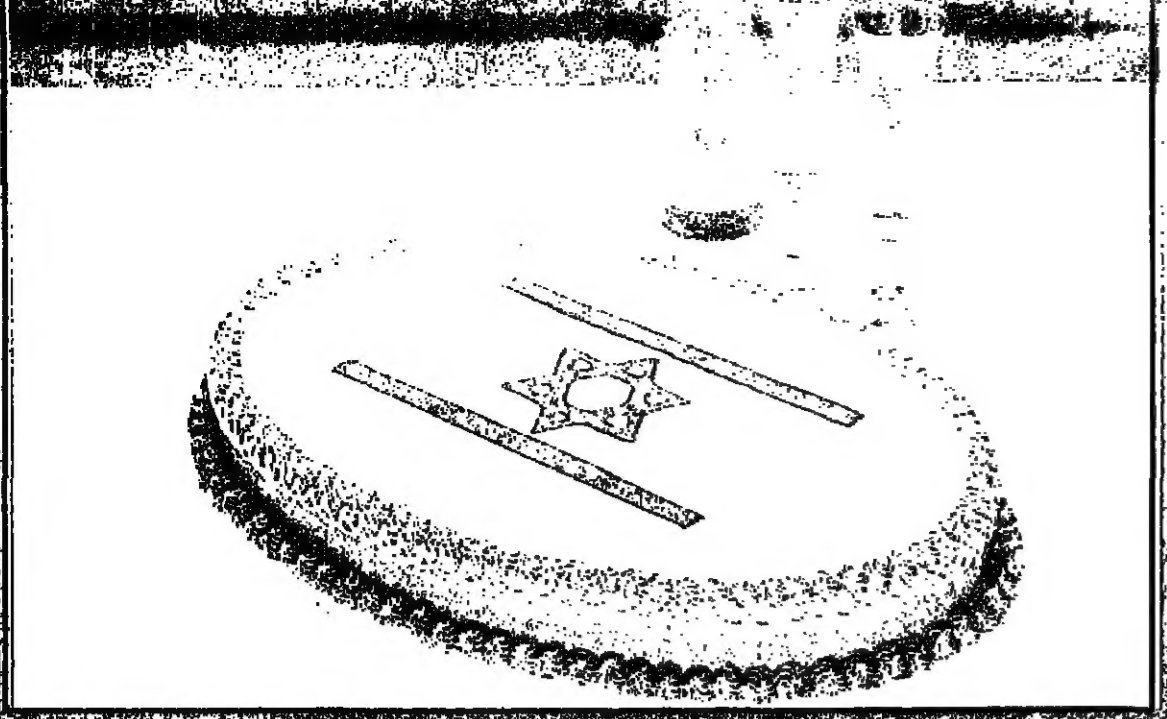
שוטפים את החצילים, ומורסים אותם לאורכם. מוציאים מעט מבשר החציל, כך שיתקבלו כיון סירוח. מבישים את סירוח החצילים במעט מים, כדי לחמי את המרידות. מוציאים ומניחים אותן הפוכות, כדי שכל עודים המים יתקנו. קוצצים את בשר החצילים המוצא לקוביות קטנות. מחממים שמן במחבת גדולה, ומסיעים את הבצלים, הקצוצים. מטגנים עד שיהיו לבנים. מוציאים את הבצל בכף מחוורת, ומסיעים למחבת את קוביות החצילים. מטגנים עד שיהיו לבנים. מערבבים את קוביות החציל עם הבצל. מוסיפים את הבצלים הקטנים, ומסיעים אותם. מתערבבים את החצילים עם הבצל, ומוסיפים לקערה יחד עם אבקת המרק. ממלאים את סירוח החצילים בתערובת, ומסירים על גביהם גבינה, בשתי וערב, ואופים בחום בינוני 20 דקות.



סלט חצילים אדום

המצרכים: 3 חצילים גדולים; קומפס גמבה כבושה; 10-8 שיני שום; מלח; מעט שמן. שוטפים את החצילים, מייבשים ומניחים אותם במחבת (ישנה). במזלג מקבים חורים בצידם העליון של החצילים, וקולים מעל להבה גבוהה המשך 10 דקות. חותכים, מקבים את הצד השני, וקולים במשך 15 דקות נוספות, עד שהחצילים מתרככים. מוציאים את בשר החצילים מחליפה בעזרת חמס. קוצצים את החצילים על קרש חיתוך, ומניחים במסננת למשך מיספר שעות, כדי שכל הגזלים יתנקו. שמים את הגמבה ואת השום במעבד מזון, וטוחנים למחית חלקה. מערבבים עם החצילים הקצוצים (לא במעבד המזון, כדי שהחציל לא יהפוך לעיסה). מוסיפים מעט מלח ושמן, ומאחסנים בצננות וזכיות, במקרר. הסלט נשמר זמן רב.

יום העצמאות



את המכתב הזה קיבלנו מעוזי קורנחאוו, שהוא קנייטור באחד המלונות הגדולים. המצרכים לטורט: 6 חלמונים; 180 גרם סוכר; מס דגשה קמה; 100 גרם אגוזים טחונים; קליפת לימון מוורדת; 1/2 שקיק אבקת אפיה. העצרים למילוי: כוס שמנת מתוקה; 1/4 כוס סוכר; 200 גרם שוקולד לבנול; 1 1/2 כוסות סירופ (עשוי מ-1/2 כוס שוק, מוורדת עם כוס מים). העצרים לציון: 250 גרם מוציאה; 750 גרם אבקת סוכר; 4 חלמונים; מעט מיץ לימון טבעי; צבע מאכל כחול למנת הטורט, מקציפים את החלמונים עם יתר הסוכר. מוסיפים קמה, אגוזים, קליפת לימון ואבקת אפיה, ומקפלים פנימה את הקמח. שוטפים תבנית אליפטית (אם אין, אפשר לחבוך את השוק בתבנית עגולה, או בתבנית מלבנית), ומרפדים את התחתית בנייר פרמצט. יוצקים את התבליט לתבנית ומחליקים. אופים בחום בינוני 45 דקות עד שהעוגה סמוגית וקלה. לנחת הקדם, מרחיחים את הסוכר עם השמנת, מוסיפים שוקולד מרסק ומבשלים עד שמתקבלת תערובת חלקה. מניחים תוך הקצפה המערכת.

תחתים את הטורט שלוש שכבות שוות. מטפטפים סירופ על השכבות, ומורחים אותן בכמות שווה של קרם. מרכיבים מחדש את העוגה, ומורחים קרם גם על הדפנות. מרדדים את המוציאה לעלה גדול על משטח זרוי באבקת סוכר. מניחים את העלה על העוגה, ומחדקים לעונה ולדפנותיה. חותכים את העדפים, ומחליקים את החיבורים בדפנות. מרדלים את שארית ציפוי התבליט במעט מים, וממלאים את החלל בין הדגל לשולי העוגה המעוטרים. מניחים במקום יבש עד שהציפוי מתייבש ומתקשה. מאחסנים במקום יבש, ולא בקיורר. הערה: אפשר לצבוע את הציפוי בצבעים אחרים, ולהכין עוגות מעוטרת בדוגמאות אחרות, על מי אותו עיקרון.

כל-טוב במלון

חטיפי מלון

המצרכים: 1/2 מלון קלון; 12 פרוסות חזה אווז מעושן; כף סוכר חום או דבש מרוחם; 12 קיסמי עץ. חותכים את חצי המלון ל-6 פלחים, וחוצים כל פלח לאורכו. שוטפים כל חתיכת מלון בפרוסת חזה אווז מעושן, ומחדקים בקיסם עץ. מסדרים בתבנית. זורים מעט סוכר, או מורחים מעט דבש, על פרוסות האווז, ואופים משך כ-10 דקות בחום בינוני. מגישים מיד, בחטיפי קוקטייל.



נתחי חזה עוף ברוטב מלון

המצרכים: 6 חזות עוף, ללא עור ונעצמות; קורט מלח וזנגביל טחון; מעט קמה; שמן לטיגון; שקיק רוטב צלי; 1 1/2 כוסות מים; 3 כפות מיץ תפוזים טבעי; כוס מחית מלון (מרסקים בממחאה); כוס קוביות מלון קטנות; כף בצל ירוק קצוץ דק; 2 כפות קליפת תפוז ממורדת, חלוטה. שוטפים את החזות העוף במלח וזנגביל, טובלים בקמה, ומטגנים בשמן חם עד שיהיו לבנים. מסירים בתבנית, ואופים בחום 10-15 דקות. פורסים כל נתח חזה ל-3-4 פרוסות, ועורכים על צלחת הגשה.

לחבת הקדם, מרכיבים את החזות העוף, הרוטב עם המים ומיץ התפוזים. לאחר הרתיחה מוסיפים את מחית המלון ואת קוביות המלון, ומבשלים יחד מיספר דקות. טועמים ומחבלים לפי הטעם. יוצקים את הרוטב על פרוסות העוף, וזורים למעלה קליפה ממורדת ובצל קצוץ.

מלון ממולא

המצרכים: מלון בינוני; 15 כדורי אבטיח; 3 כפות סוכר; 1/2 כוס מיץ תפוזים טבעי; כף ליקר תפוזים; גביעל נענע. חוצים את המלון בחזירות, עדיף בחיתוך מזוגג, ומוציאים את התעניים. בעזרת כפית כדורית (מריחית) קורצים כדורים מבשר המלון, בלי לפגוע בחיתוך המשתון (גם את כדורי האבטיח מוציאים בעזרת הכפית הכדורית). מרחיחים יחד מיץ וסוכר, ומצננים עם הליקר. יוצקים את התערובת על כדורי המלון והאבטיח, ומשפיר מיספר דקות. ממלאים את חצאי המלון בכדורי המלון והאבטיח, ומעטרים בגביעולי נענע.

מרק מלון ובננות

המצרכים: 3 מלונים גדולים; 6 בננות קלות; מנגו בשל, קלון מיץ משני לימונים; קומפס מיץ דפחיים לא מוגז; 2 כפות דבש; 6 גביעולי נענע. בשלמות הקליפה, שמים בגביע הממתח את בשר המלונים, יחד עם המנגו הקלף והחיתוך, הבננות, מיץ הלימון ומיץ הדפחיים. מערבבים לתערובת חלקה. יוצקים את המרק לתוך קערה הקליפה, וממלאים אותה ב-1/4 רבעים מוגזים. מגישים מעוטרים בגביעולי נענע ובקרח מרסק.

מקדור מן האל

224

מזון, מבטני ושקית מלטסוק
שמונת, ומרובית התרופות
חמים, עד שהצנע יכיל את
ביתנים, בטוניית את הצנע בשית
החמאה, בלי להטמין, בטוני
לשית את הצנע שוב, ומרדס
לכלכל כ"ב 2036 כ"ב, מרדס את
הצנע על הצנע, חרס את
המטמין, ומרדס את שולי הצנע
במים, ומטמין כללית את הצנע
הארכוב, חרסית את הצנע 2-
ולקס שורים, ומטמין הצנע
בצבית שמונת בקור 24 כ"ב
ומפחית עד שהצנע כמילת את
הצנע, אופית כמילת את הצנע
דקות, ומטמין כמילת את הצנע
ואופית כמילת את הצנע, עד
שהצנע שורים.



המארח מכין

מ.א. ברק



מספר למעלה מודעים

בור עור



מזאת שלומית טנא

[illegible]

לֹא יוֹרְדִים כְּסֵאֵהָ

...הפילורמונית, המאזינה במחצאות, הפכה זה מכבר קרה קרועה...

מלחמת שואת איזה מתייבשת
 ויאלוניה השיוויונית המסובלת
 נחשבת ליהודי ישראל אבודה
 מההתחלה. וההתחלפות מדי
 ספק מאשרת לבני קבוצת העיי
 החדשה, לכן צורך, להחזרת
 יקרת המאטאליס כלל להרגי
 ביחסים. בהמסקה חזה מופלי
 נעולת תכנים מוליים, אחר
 החוזה ביולי תקדיים שחור
 לא מעבד לאמנות הדפוס. ש
 נהר בירושלים, סוציולוגית,
 סמקתם כנראה, גלילי עילי -
 נשפלין בן תימחורת העיתון
 נאמנה הישראלית, בהמסקה
 מסקת גמי לתואר שני בחוג
 אולוגיה התאורטולוגיה באוניבר
 סטית.

שגריר הטוב ביותר

[illegible]

העמדה של עליונות ופטרונות
החברתי שעימו היא מזוהה. ויש

שיחות-סלון קלילות

לא ראתה במהלך תצפיותיה מאזינה
טולת ארנק. במלתחה אין למצוא
אביזרים יומיומיים שהובאו הישר
מהעבודה. המאזין הישראלי תמיד
מתארגן בבית לקראת היציאה
לקונצרט.

אוריה מ'שפ'תית, שאננות ודוג
שורים יד הקהל. אנשים רבים באים
לקצרט בענפ, ובניהם בולט חלקן של
בכירות ישישות. החוקרת נטה לקשור
את התופעה בתחושת הממילאיריות
שורה בהיכל ונוסכת בהן ביטחון.
כלאוק, בתיאטרון ובקולנוע לא
אזים הרבה ישישות בגפן. הקהל
הזרל קרנשו אנצות ומחלהר

ילדה יפה מבית פולני

הסיפור של הרומנית דניאל ישנובסקי הוא, במובן מסוים, סיפור אופייני לנציגת רובד ישראלי מסויים • הורים ניצוליים, מיפגשים עם פציעות ומוות של ידידים • אחר-כך צבא, חניכה מצטיינת, קורסיקניות, מזכירה בלישכת אלוף • לימודי-צילום, הצטרפות מיקרית לקהיליית הרומניות, נישואין בקרוב, שידוך טוב • הכי חשוב לה הוא התא המשפחתי, הרבה ילדים, סוקי-סוף היא הרי ילדה טובה מבית טוב, לא?

מאת ג'ודי ניר-מוזס

אפשר להגיד שסיפור החיים של דניאל ישנובסקי, 21, הוא סיפורי חיים אופייני של נערה ישראלית. הוא כולל מנישה עם מות ופציעה קשה של יורד במלחמה, הרגים נצוליים, קטנה בצולל, וסוף של תקופת רוד קוד בעוד חודשים, כשהנישא בקיץ לאלון ברנבין, הבן של אחיה וידידה ברנבין, אבי החתן הוא קצין עתיד-נכסים וגיובר מחלקת הכורסל של מכוני תל-אביב, אמו היא אשת-חברה נאה, פעילה בארגון מתנדבים.

אם מעניין להציץ בביוגרפיה של דניאל ישנובסקי, דוגמנית וסטרגיסטית, זה משום שהסיפור שלה יכול לייצג חתך מסויים בחברה הישראלית.

דניאלה ישנובסקי מעריפה שזיכרה את היל מסוף שמה, דניאל נשמע היום אופנתי יותר. ישנובסקי, עוד לא שנה דוגמנית, עלתה ממסאור בשמי תצוגות האופנה המקומיות. מחממת כמעט לכל תצוגת-אופנה חשונה הנערכת בחודשים האחרונים. הפלום הנדול של ישנובסקי הוא העובדה שהחשובה הזאת אינה גונבת את ההצגה מהבגד. היא מהלכת בקליטות רבה, אינה מגוימת כשהיכוסים ומאבירות של חולת-החלבנות, נראית מיוחדת גם כשהיא שלה לא משלם.

כנתיים, למרות עצות-ידידותיות מהבנותיה למיקצוע, היא מהססת אם לתקן את האף, הבעל לעיתים מתנגד, והיא מפחדת מהניתוח ומתוצאותיו. אולי אחרי התחנה, אולי לא. אין לה כניית של ביטחון עצמי. "ממיר חייתי לורה יפה מאוד", היא המריע מעט בילדות, אך אימה הבטיחה לה שבגיל 18 ינתנה. כשהגיעה לצבא, כבר בטחונה העצמי, ועניין הניתוח נישכח, עד שאחר דובסקי הענייה לה על כך, והפצע הישן נפתח.

הוגדר פצוע בינוני

קצת היסטוריה: דניאל ישנובסקי, ילדה טובה מבית פולני, צבאית רור ראשון. האב בעל מיפעל-סכססיל קטן, והאם אחות מהסבתא. הורים ניצוליים-שואה. אמה הייתה לורה קטנה בשעת שאימה ואחיה נדרגו בהפצצה והיא נאספה לנתיבות-מסלול. אביה של דניאל היה בן יורד להוריו. ההורים ישנובסקי הכירו בפולין לאחר המלחמה ונישאו שם. אחותה הבכירה של דניאל נולדה בפולין. ב-1957 עלתה המשפחה ארצה. אמי-גילתה כאן את אביה. סבא הגיע לישראל עם קום המדינה, ועבר כפועל-צבאי. היום הוא בן 80 ויש לו חברה בת 60.

ההורים התדולל מאפס. האם עברה כאחות ולהשלמת התקציב

באותן שעות של ישיבה בבית-חוליה, נפתח לי משור בראש הכל והתגמר. לא הפסקתי להעסיק את עצמי בשאלה, מה הם בעצם כל החיים האלה, כמה מעט החשובים הרובים, שלפני הפציעה נראו ראשונים בחיורי המעלה. למה אני צריכה לשבת שעות ארוכות להתענות בחיורי המעלה? למה אני צריכה לשבת שעות בחיורי-המעלה? אולי מחר ייהל לי שוחר רציני להרים ידים, הפסקתי להתאמץ בלימודי הבגרות. חרדתי לאימי ולמחנכת שלי שהבחינות לא מעניינות אותי. למולי שתיקה היו מודעות למה שעבר עלי. גם המחנכת לא ויתרה לי, לא נתנה לי להרים ידים. אמא ישבה לי על הראש, נידונה, הסבירה במבולנות, כקשה שאעשה מאמץ אחרון ואסיים את הבחינות. סימתי את הבחינות הבגרות שלי ביוני 78.

דניאל התאייסה לצבא כהולטה ברורה להיות ראש קטן, הטראומה של המציעה טרם חלפה. היא רוצה לשתר קרוב לבית, לא להינתק מאחוריהם שלה. דניאל הניחה מצטיינת, מקבלת וימון לקורסיקניות, ומתלבטת. ואז נפגשתי עם המוות. המלחמה המתיימה, ולכאורה גם המתיימה היו צריכים לגדוע את היורד הכי טוב שלי ושל החבר הראשון שלי, נפצע קשה בתאונת-רכבים בדרום הארץ, בחור יחוס מאב. כימים שהוא גמס,

נאחזתי באשליה שהוא יהיה וחשתי על כל כישורי ששמעתי, על חילולים ששכבו מימי בלי הכרה ומסך חושך. הוא שכב בבית-חולים "סורוקה". זו הייתה הפעם הראשונה שלקחתי ואליו. הוא נפטר, ומוותו השפיע עלי יותר וקע באבא, ניסה לזה, ואני ישיבתי מסתאונים, ניסיתי מרי פעם להאכיל אותו, רציתי לשחרר אותו מהאויקים ששכלל אותו למיתה, כדי למנוע ממנו תחושת מיותרות.

זימון לקורסיקניות

באותן שעות של ישיבה בבית-חוליה, נפתח לי משור בראש הכל והתגמר. לא הפסקתי להעסיק את עצמי בשאלה, מה הם בעצם כל החיים האלה, כמה מעט החשובים הרובים, שלפני הפציעה נראו ראשונים בחיורי המעלה. למה אני צריכה לשבת שעות ארוכות להתענות בחיורי המעלה? למה אני צריכה לשבת שעות בחיורי-המעלה? אולי מחר ייהל לי שוחר רציני להרים ידים, הפסקתי להתאמץ בלימודי הבגרות. חרדתי לאימי ולמחנכת שלי שהבחינות לא מעניינות אותי. למולי שתיקה היו מודעות למה שעבר עלי. גם המחנכת לא ויתרה לי, לא נתנה לי להרים ידים. אמא ישבה לי על הראש, נידונה, הסבירה במבולנות, כקשה שאעשה מאמץ אחרון ואסיים את הבחינות. סימתי את הבחינות הבגרות שלי ביוני 78.

דניאל התאייסה לצבא כהולטה ברורה להיות ראש קטן, הטראומה של המציעה טרם חלפה. היא רוצה לשתר קרוב לבית, לא להינתק מאחוריהם שלה. דניאל הניחה מצטיינת, מקבלת וימון לקורסיקניות, ומתלבטת. ואז נפגשתי עם המוות. המלחמה המתיימה, ולכאורה גם המתיימה היו צריכים לגדוע את היורד הכי טוב שלי ושל החבר הראשון שלי, נפצע קשה בתאונת-רכבים בדרום הארץ, בחור יחוס מאב. כימים שהוא גמס,



דניאל ישנובסקי: לא הבנתי מדוע צעירים צריכים למות. למען מטרה שאין להם מאמרים בה

לדור סורה, יפה אומנם, אך כיו שכוחה במראה החיצוני שלפניו של אף עוד טלפונים מאנשים המתחננים למגישה עם שלקחתי ואליו. הוא נפטר, ומוותו השפיע עלי יותר וקע באבא, ניסה לזה, ואני ישיבתי מסתאונים, ניסיתי מרי פעם להאכיל אותו, רציתי לשחרר אותו מהאויקים ששכלל אותו למיתה, כדי למנוע ממנו תחושת מיותרות.

דניאל לא אחבה את עצמה בתצוגת האופנה הראשונה שלה למולה ניתקלה בפירגון. אבאכל סמך, דוגמנית ותיקה, לקחה אותה תחת חסותה. כיום היא צועדת על המסלול כרג במים. בדרך-כלל היא מלווה לתצוגות על-ידי אלו, הם מתכננים נטיעה משותפת לארצה, אחי החתונה. אלו ישתלם בפיסקר, ולאחר תקופה יצטרף לעסקים המשפחתיים. דניאל, סטודנטית לגיאוגרפיה, תוכל לסיים את לימודיה בארצה ולהשתלב בארץ ליכנסושיין שטילסלה את שיעור המלא, המפוזר, פיסגרת כמורה לגיאוגרפיה, או כעובדת השירות והמסאורולוג.

דניאל, לבושה בסיגנון סטודנטית-אלגנט, מסוחפת מאד, בולטת בגובהה ובחשיבותה. שיעור צבוע עתה נכבד אדם אופנתי, לפני שבוטע היא בילתה שעות תחת ידיו של הספרית ולקין ליכנסושיין שטילסלה את שיעור המלא, המפוזר, פיסגרת כמורה לגיאוגרפיה, או כעובדת השירות והמסאורולוג.

דניאל מציבה בעייתיות ראשונה את תוא המיספוחות, היא רוצה ארבעה-או, חמישה לרוך, סדר המסמך אצל החורים. של אלו, עם עוד שנישה. אחים ואחיות, היה, מניקה, ענקית, עליה מאור. אצילה היה סדר קטן, אנטיסטי, אני-מערש, את הקמלה שבמישחה הגדולה, נשמע מישוק אולי, בסוף, של רבך אני ילדה טובה מבית פולני לא?

במהלך את בעיותיו ואת עולמו עם אנשים חרדנים, הוא של אחי, לא מנאים לי. אני רוצה שברחוב שלי יתחלק אחי



דניאל, לא נגבת את החצוצה, (צילום: אהרון יוסלביק).

מאת נורית צוריאנו

את תפקיד הנסיד המסכים שמעיר
את היהמיה הנורמה בנשיקה, והא
שוען, שכבר הספיק להחמיץ, אם
תשלט אותו, ההחמצה היא של
גלובוס גולן. תץ מזה את התפקיד הזה
הוא לא צריך לשחק, הוא ממלא אותו
גנדר בזיים האמיתיים.

מאת רות יולם

סוכר ושקדים, ללא סמן.
מבושל בסוכר. חלתי וזה

[illegible]

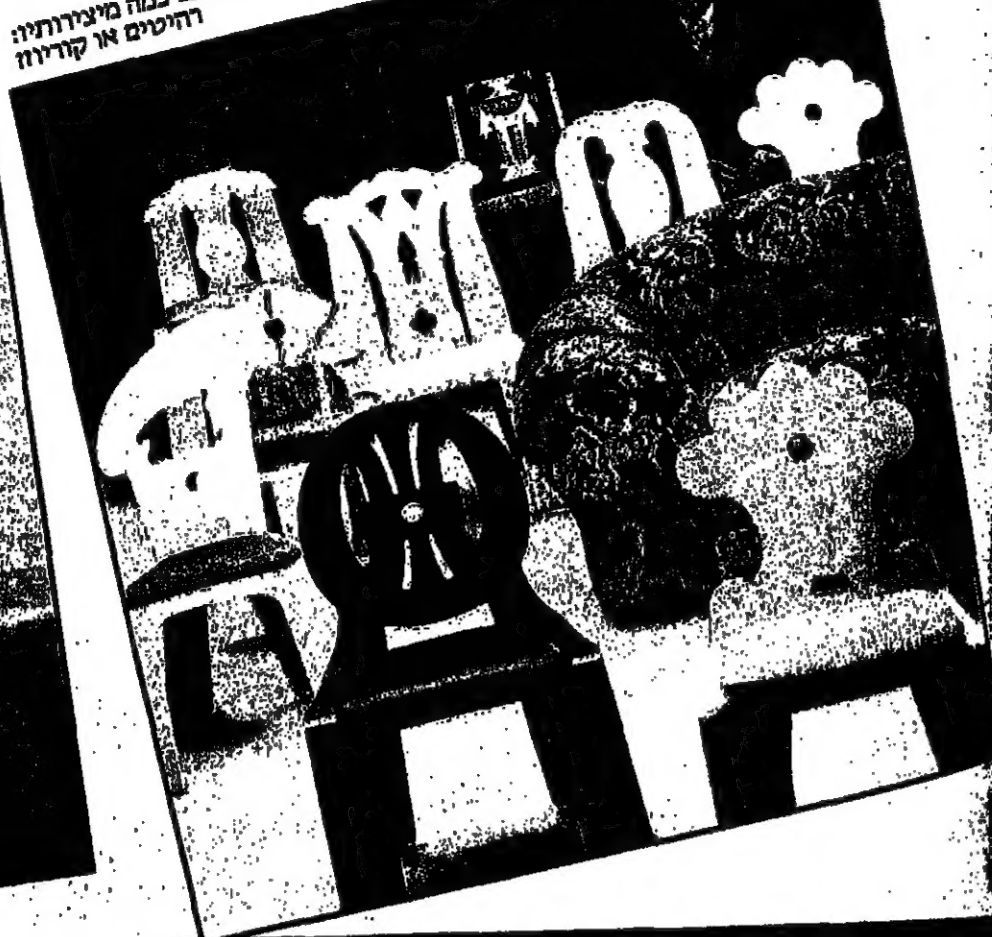
מאת רות יולס

אָר סוקולובסקי ממרכז העיצוב
(מאראי 10, דזקס), אומי שלק
היה בחינם סולבשני את הרפי את
לחפור את ליטוי ספטה הורה
באילו הוא נערך למי שפנה
על הריסוד המקורי שלו ממני
תמיס.

כנראה, שזו יהיה סיגנון
חכימיים שהולך להיות באופנה,

הפוסט-מודרניסטים מורדים, בין השאר, באמצעות חזרה לעבר • רוצו ונחור, מעצב מוביל בארה"ב, רעייתו וקבוצת סטודנטים, עיצבו עבור חברת "גול" רהיטים שנראים, אולי, כמו בדיחה • רוכשים אותם בעיקר עבור תצוגה וקישוט במישרדים ובחברות • הקהל הרחב לא מעז להכניס אותם הביתה • מעניין למה – הם יפים, משעשעים, ויש בהם אלמנטים מתולדות-הריהוט

חברת ווטסון עם כמה מיצירותיה:
היטים או קדריון



מאת ציפורה דוד

מיוחדת:
קורית



פני שטח מוסיף

פני-שטח מיוחדים למערכת שולחן
וכיסאות: המראה המודרני



שני כיסאות של
דוברט ונטורי: חומור
ואלגנטיות

לנו בישראל, במדינה שתחילה
הם המורגנים וגדלה, תכונת, כיוון
הם של המוסס, מורגנים האקלים
הואא מסוגנות חורבן, נואח איל
היו ובלתי תורו, בכל בארץ
הם עם עינין מרבים להחמש
המנות אלה, של ולחשים תלו
מפעת חלול, של חרוב של חרשים
אחרים לשש מרדתי, בצב שלע
מורגים ולקשים יישר, מר חרת
החשים המירות אותם של חרשים
היו ובלתי מסכדות, מי שפנה
הקים אלה של וטורי המ
החלל, מורגים חרובות,
החשמים בהם לחצוג ולקשים
החל חרוב אל ורש לאשים
ימימי, סיור, ל מנה, מלח
הצוב של חרת, גולל כשמימי
היו שלם באורשטאן גירור
היו מליתא כפיר חרשים, שם
לא יכסרו בחמינה, וכו
החשים וישאול אל חרת וחרשים
החש

(תחבא) חרת מרד

[illegible]

מאז ימי הרנסנס ועד מלחמת העולם
דו.
כך או כך, וטסרי אינו מורש
ממלחמות המוגזרות. גיגוריס
ומקובלת זו מילת-המפתח שלו וה
נגה השם שהוא נמו למחד שיצא לאח
למשי 20 שנה ב־1966. תוכנו של
המספר שבו הוא הביע התנגדות
למורשתנו לפני כל אותנים שכותב
הקהל ואולי המייצג ועד כבר ישיש
המורשתנו שחיו בו יותר גורש מן
השולחן השלמות. עד. וספר בלתי-אדרי
לשכלת-איש. הספר נקשת שפולאר
רשקשת, ודורש הספר וכה להיות
אחרת האבות המייסדים של
המסורס-אדריג.

[illegible]

חת גזירות המתאה נגד
 המהגרים וזה חזר לסיכור
 בו העבר. ואפי' האומות
 שהצטנן והתלאו לא הורו
 להלכות של המהגרים, דכלו
 שפחות והתנגדו ליהושע
 ש' דלות שימות. וברם אומות,
 נלמד בארצות האמריקניות
 ש' הארץ מימי ספרד.
 ש' אסון היה סקס בראון, חבר
 המהגרים, וזהם שלקצו
 ש' שפחות, ושקד לשקט א' כמה
 ש' חורש. לראות שיש כמה
 ש' נחמתי ולבולת א' דיופי כמה
 ש' ע' כ' מכוור. ונחור, שהוא
 ש' מ' משיח דרוביסיס-בול
 ש' תענין חמד דרוביסיס-בול
 ש' גורו כשרכש של שהיה
 ש' חורש ועמד בפניו האגד
 ש' בעקבות זה חס עסק גם כע'
 ש'

הענין במאוריה
 הענין לראות א' בדיקנות

שמים כפארודיה
לחזאים לראשונה את הברכה

مكتبة من الأصل

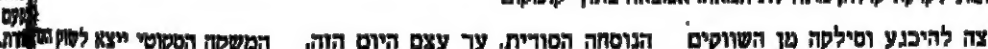
מאת ג'אד סון בנט
מיוחד ל"ידיעות אחרונות"

קוקה קולה במוזיאון

300 מיליון בקבוקי קוקה קולה מכריים הוקדשו ברחבי העולם מדי יום. 8' המדי 1886, ויום בו הוגי 'יוון' ממכרות את משקת החשיב באטלנטה, ויום מכר 18 כמות 100 כד, במחיר של המישה סנט לכוס. ויום, בשקוקה קולה ויום המשקה העולמי הנמכר ביותר בעולם, בעולם זמנו גם להיכנס בשערי התחילה.

הבויילר ה'היס', שהוא האגף לעיצוב האלמנט מודרנית, שותק במוזיאון 'קיסטוריה אולטרס' כלונדון, מ'קיש' בימים אלה תערו

20 ידיעות אחרונות

[illegible]

ד"ר שלמה ר. באר, חסד

[illegible]

לחיות

י' באייר, תשמ"ז - 13.5.1986

[illegible]

.....



21. **מחירי המוצרים**



